Diner

BOLOGNESE

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 6

- 2 witte uien
- 3 tenen knoflook
- 4 stengels bleekselderij
- 2 winterpenen
- 500 gr gehakt
- 100 gr pancetta
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 el suiker
- Gedroogde Italiaanse kruiden
- 1 blik gepelde tomaten
- 160 ml passata
- 140 ml rode (of witte) wijn
- 2 laurierblaadjes
- 35 ml melk
- Olijfolie
- Peper & zout
- geraspte parmezaanse kaas
- Pasta naar keuze

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de uien, knoflook, bleekselderij en winterpenen in kleine blokjes. Hoe fijner, hoe beter.
2. Snijd ook de pancetta als deze nog niet voorgesneden is.
3. Verwarm wat olijfolie in de pan en bak het gehakt rul. Voeg dan de pancetta toe en bak dit goed door. Haal dit vervolgens uit de pan en zet apart.
4. Verwarm weer wat olijfolie in de pan en bak de ui en de knoflook op matig vuur glazig.
5. Voeg vervolgens de wortel en de bleekselderij toe, bak dit voor zo'n 10 minuten aan.
6. Voeg de tomatenpuree toe en bak weer even aan.
7. Voeg hier de suiker aan toe en flink wat gedroogde kruiden.
8. Voeg de tomaten uit blik, passata, wijn en de laurierblaadjes toe. Doe ook het gehakt weer terug in de pan. Voeg peper en zout naar smaak toe en eventueel nog wat extra gedroogde kruiden. Plet de tomaten met de achterkant van een houten lepel.
9. Kook dit even door en zet het vervolgens op laag vuur. Laat dit nu voor zeker een uur (of liever twee) zacht pruttelen. Je wilt dat de wortel goed gaar wordt. Blijf de saus tussendoor doorroeren.
10. Als de saus te veel indikt kun je dit aanvullen met eventueel wat overige passata en anders altijd met water. Je wilt niet dat de saus te waterig is.
11. Voeg op het laatste de melk toe en verwarm dit nog mee.
12. Kook de pasta zodra je tevreden bent met de saus.
13. Serveer de pasta bolognese met geraspte parmezaanse kaas.